41e Année. — Tome LXXXI N° 2096 Paris, 30 Août 1934

REVUE DE VITICULTURE

LE COURT-NOUÉ (1)

M. L. Rives (2), qui a fouillé aussi la question du Court-noué, était arrivé à la conclusion que les mycorhizes, que l'on rencontre normalement sur les extrémités radiculaires, pouvaient, en certaines circonstances, avoir une multiplication exagérée et provoquer le Court-noué. Cela se peut dans des cas exceptionnels ; nous pouvons citer un exemple constaté dans une parcelle de vigne de l'un de nous où fut observé passagèrement du Court-noué dans les circonstances suivantes. Cette parcelle, défoncée par tranchées à un mètre de profondeur, avait reçu dans le fond des tranchées du fumier de ferme, bien décomposé, sur une épaisseur de dix centimètres. La vigne avait été plantée en Aramon greffé sur 420 A. Pendant les trois premières années, la végétation fut normale dans ce sol riche d'alluvions ; puis, dès la quatrième année et pendant les deux années suivantes, le rabougrissement fut nettement marqué. Peu à peu la végétation redevint normale à partir de la huitième année. Pendant la période de rabougrissement, les racines étaient dans la couche de fumier et leurs extrémités étaient criblées de mycorhizes.

Plus récemment, M. Ranghiano a signalé (3), dans des cas de Court-noué, un champignon sur les radicelles et même sur les bourgeons en voie de développement. On comprend mal, comme l'indique M. Ravaz, qu'un champignon qui se développe sur les racines provoque le raccourcissement des rameaux. Le champignon serait endophyte à l'état normal et symbiotique ; il deviendrait ultérieurement parasite.

Nous terminerons cette rapide étude historique en signalant le dernier travail paru de Zöhnssen, de Bonn (4), qui a donné une démonstration nouvelle de la transmissibilité du Court-noué sans faire aucune allusion à sa vraie cause parasitaire.

Resteraient encore à signaler divers travaux, entre autres ceux de Zweigelt (voir plus haut), qui ont attribué le Court-noué non seulement à des bactéries, mais encore à des virus filtrants. Ces causes ont été hypothétiquement envisagées, sans essais de vérification précise.

Quant aux comparaisons ou identifications que l'on a voulu faire entre le Court-noué et la Gelivure, de Foëx et Viala, la Gommose bacillaire de Prillieux

(1) Voir *Revue* numéros 2092, 2093, pages 69 et 86.
(2) L. Rives, Le Court-noué et les mycorhizes endotrophes de la vigne. *Revue de Viticulture*, 1924.
(3) Ranghiano, *Revue de Viticulture* (tome 77, 1932, page 104).
(4) Zöhnsen, Über die Reisigkrankheit (1933).

et Delacroix, la maladie d'Oléron de L. Ravaz, quelques symptômes extérieurs peuvent les justifier, tels que les raccourcissements des mérithalles et leur aplatissement ou leur fasciation, mais il n'y a aucune identité dans la cause, ni dans les autres altérations. Ces divers noms se rapportent à une même maladie, due à une bactérie qui, pour la première fois, fut signalée et spécifiée par les travaux de MM. Foëx et Viala (1).

Géographie. — Le parasite du Court noué existe certainement dans tout le vignoble français. Nous avons parcouru diverses régions où nous avons pu observer des ceps court-noués sur place et nous avons toujours retrouvé les lésions caractéristiques et toujours aussi le Champignon lorsque nous avons pu les examiner au microscope.

Enfin, pour bien asseoir notre conviction, nous avons procédé à une enquête étendue (2) dans les diverses parties du vignoble français, en demandant à nos correspondants de nous adresser des souches ayant bien les caractères du Court-noué, prises dans les taches à extension d'allure parasitaire.

Ces souches, pour la plupart du moins, ont été ouvertes dans toute leur longueur et, étudiées au laboratoire, elles ont montré les caractères si précis des lésions, envahies toutes par le mycélium du *P. medullae*.

Des échantillons reçus, à plusieurs reprises, de Bulgarie, étaient très nettement envahis, aussi bien dans la moelle que sous forme de gros chancres.

Certains renseignements nous permettent de croire que le mal existe en Espagne, en Suisse et en Autriche.

Nous avons dit que sous le nom de Mal nero et d'Arricciamento en Italie, de Marromba au Portugal, on retrouvait le plus souvent le court-noué parasitaire. Il est permis d'affirmer que le *P. medullae* est très ancien en France et en Europe. S'il n'a préoccupé l'opinion et s'il n'a accentué sa virulence ou étendu son action que dans ce dernier demi-siècle, on peut se demander si des conditions diverses ne lui ont pas été plus favorables (greffage, système de taille, pluies abondantes, etc., etc...). Il n'est en tous cas pas douteux que des taches de vignes court-nouées ont été, dans ces dernières années, mieux observées et mieux précisées.

Le Court-noué n'est certes pas comparable aux redoutables maladies que sont le Phylloxéra, le Mildiou, l'Oïdium, et même le Black-rot, véritables maladies épidémiques. Le Court-noué est vraiment une affection endémique, plus localisée. Ses allures le rapprocheraient plutôt de l'Esca. Il est plus limité et s'étend plus lentement ; mais toutes les vignes atteintes finissent par périr et toute parcelle contaminée voit le mal s'étendre sous forme de tache d'huile. La vigne est détruite au bout d'un temps plus ou moins long, 8 ou 15 ans, rarement 5 à 6 après son invasion, plus rarement encore en pépinières. Il est rare que l'on ait constaté l'extension du mal sur de grandes surfaces continues ; il se limite plutôt à quelques parcelles, dans un vignoble, et ne se généralise jamais dans un même vignoble, encore moins dans une région.

(1) G. Foëx et P. Viala, La gélivure de la vigne, in *Revue de Viticulture*, t. I, 1894, p. 129.
(2) L'Enquête est reproduite dans le Mémoire in-extenso (aux Bureaux de la *Revue*).

Le caractère le plus important du mal est celui qui est relatif à sa propagation par bouture, son extension et son maintien dans le sol, dans lequel une nouvelle vigne plantée reprend la maladie. Il semble bien aussi que, dans un vignoble déterminé, les parties de parcelles ou les parcelles envahies soient toujours situées dans les régions les plus humides et en cuvettes. Une des observations qui nous ont le plus surpris dans notre enquête, pour tous les échantillons reçus, est celle relative à l'état des tissus des troncs malades, qui paraissaient gorgés d'eau, et qui, coupés dans leur longueur médiane, étaient très humides et se fendaient naturellement en séchant, rappelant l'expression de *mal dello spacco* des Italiens.

II. — Les lésions du Court-noué

A. — Symptômes. — Les symptômes du Court-noué ne sont pas, pour beaucoup d'entre eux, spécifiques, et, comme nous l'avons fait prévoir, ils peuvent être le résultat de beaucoup d'autres affections.

Les lésions, avec la présence du parasite interne, caractérisent seules, et scientifiquement, la vraie maladie parasitaire du Court-noué. On trouve ainsi, dans l'espèce humaine ou animale, de nombreux symptômes communs à un grand nombre de maladies : fièvre, hémorragie, pouls fréquent ou ralenti, toux, etc...

Les symptômes, dans le cas du Court-noué, se manifestent sur rameaux, feuilles, fleurs, tiges. Seules les racines ne présentent rien de particulier, contrairement à ce que l'on a écrit et la raison en est que le début du mal se place d'abord dans la moelle, base première de son évolution, et ne peut s'implanter d'abord dans la moelle des racines qui, en réalité, est réduite à rien. Quelques effets indirects peuvent seulement les affecter.

a) *Rameaux*. — Les caractères des rameaux court-noués sont aujourd'hui classiques. Divers auteurs, qui se sont occupés de cette maladie, les ont nettement décrits. Nous en donnons les caractères principaux dans la planche en couleurs. Le caractère commun est la réduction du diamètre, réduction qui va en s'accentuant d'année en année, à un point tel que des rameaux qui, en végétation normale, ont 10 millimètres de diamètre, finissent par se réduire à 2 ou 3 millimètres. Quant au raccourcissement des mérithalles, il se manifeste de très bonne heure, plus particulièrement à la base du sarment, et souvent dès la seconde ou la troisième année d'attaque ; le rapprochement des nœuds est très accentué. D'une longueur normale et moyenne de 10 centimètres, cette longueur se réduit de plus en plus. Tout en restant cylindriques ou parfois aplatis, avec leur couleur normale, ces mérithalles se réduisent au 1/3, au 1/4, au 1/10 de leur longueur normale et la grosseur des nœuds domine, sur ces rameaux raccourcis, beaucoup celle du mérithalle. Les ramifications tertiaires sont parfois filiformes. Ce raccourcissement est surtout accentué vers la base d'insertion sur le rameau de l'année précédente. Les nœuds y sont plus gros, plus proéminents. La déviation d'un mérithalle sur l'autre est plus accentuée. Quand ces nœuds sont très rapprochés à un ou deux centimètres et même confondus, comme imbriqués, soit à la base d'insertion, soit accidentellement dans

leur parcours, il n'est pas rare de trouver deux ou trois bourgeons paraissant insérés sur le même nœud. Quand la maladie débute brusquement et progresse de même, le raccourcissement prend la même allure. Dans le cas de raccourcissement brusque, il n'est pas rare d'observer, sans limitation de diamètre, des écorces fendues en surface vers la base d'insertion et d'y trouver le mycélium du Champignon.

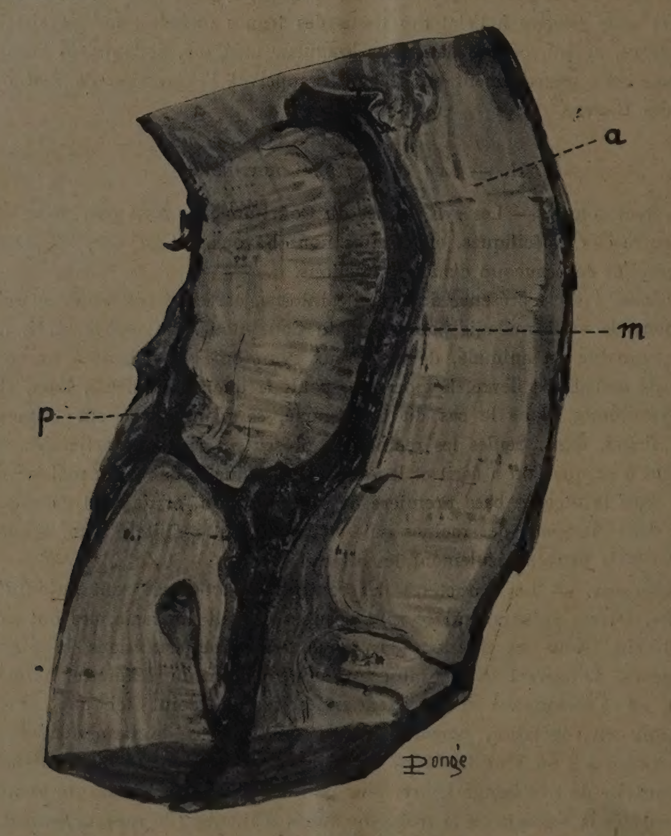


FIG. 5.664. — Grosse tige fendue, montrant la région de la moelle *m* fortement altérée et tranchant par son noircissement sur le bois *a*. L'altération s'étend jusqu'au bois au niveau fortement altéré d'une plaie de taille évoluée en chancre (réduction d'1/5).

En même temps que les nœuds ont tendance à s'imbriquer, les bourgeons secondaires se ramifient beaucoup, en donnant des entre-cœurs qui, eux-mêmes, peuvent avoir des pousses secondaires ou tertiaires moins court-nouées la première année que le rameau principal, mais de diamètre plus faible, le tout formant ce qu'on appelle une *pousse en hortille* et qui rappelle le *Cottis* de la Chlorose.

Des cas de fasciations plus ou moins accusées, rappelant surtout la gélivure,



FIG. 5.665. — Tige âgée fendue et montrant en son centre la moelle persistante et agrandie et l'altération se communiquant dans le bois au niveau fortement altéré d'une plaie de taille (réduction d'1/5).

ont été notés sur des vignes vigoureuses, brusquement atteintes par le Court-noué parasitaire.

Les vrilles sont aussi nombreuses sur les rameaux court-noués qu'à l'état normal.

M. Ravaz a signalé un autre symptôme sur les rameaux court-noués, qu'il désigne sous le nom de rameaux *plombés*, comme noircis sur leur contour et leur parcours, plombage que l'on retrouve même dans la moelle.

Nous reviendrons sur les caractères internes des rameaux court-noués, en étudiant les lésions de la moelle et du bois.

Mais un caractère que nous devons noter est celui du début de la végétation : dès la première pousse, le rameau se ramifie beaucoup et se dévie au niveau des nœuds, les pousses secondaires et tertiaires s'arrêtant un certain temps dans leur élongation et formant des agglomérations de feuilles comme avortées à l'extrémité de chacune de ces pousses, l'ensemble donnant l'impression d'un arrêt momentané de la végétation.

b) *Feuilles.* — Les feuilles ne sont affectées par le Court-noué qu'indirectement et les symptômes sont communs aussi à diverses affections. Des cas de Chlorose, de *panachure*, et, d'après M. Ravaz, de *plombage*, ont été signalés. Nous n'y insisterons pas. Mais un des caractères foliaires qui nous paraît être plus spécifique pour le Court-noué, quoiqu'il ne soit pas exclusivement attribué à cette maladie, réside dans la morphologie. Le limbe se rétrécit tout d'abord, la feuille diminue dans toutes ses dimensions tout en restant verte, si la plante n'est pas cultivée en terrain calcaire. Les sinus pétiolaires, ceux latéraux supérieurs et latéraux inférieurs s'accentuent et ils se forme même parfois des sinus supplémentaires. En même temps, les dents s'accentuent en s'allongeant ; il semble que tout le parenchyme se rétrécit entre les nervures principales et secondaires et les lèvres du sinus pétiolaire sont remontées vers l'extrémité terminale du limbe, à un point tel que le sinus basilaire paraît avoir disparu. Comme les nœuds sur lesquels sont insérées les feuilles sont rapprochés, l'ensemble du rameau paraît avoir des feuilles persillées, dont certaines réduites presque à leur nervure principale ; l'ensemble a bien, comme on le dit, l'aspect de *pousse en hortille.*

Ces feuilles finissent, quand le mal continue, par se dessécher complètement avec une teinte d'abord grisâtre, définitivement brune.

Des cas de chlorose en terrains non calcaires, de panachure plus ou moins accentuée et tendant vers la décoloration en blanc, enfin la résorption, rendant la feuille transparente, ont été également constatés dans le Court-noué parasitaire, dans les mêmes conditions d'ailleurs que dans l'Esca.

c) *Fleurs et Fruits.* — Le Court-noué parasitaire provoque la mauvaise floraison et la coulure comme bien d'autres maladies ; cette coulure se manifeste par l'ouverture des fleurs en étoile, par la persistance du capuchon, qui prend une teinte vert grisâtre et par l'avortement des étamines et de l'ovaire, et, le plus souvent, par le dessèchement de l'inflorescence.

Les grains de raisin peuvent avorter à tout âge, mais, dès les premières ma-

nifestations du mal, les grappes sont *millerandées*, avec grains normaux de moins en moins nombreux ; ces grains, d'après M. Ravaz, étant parfois plombés. En tout cas, même si la floraison et la fécondation ont été normales, le grain se développe mal et *ercit* en terrain sec, la matière colorante restant d'un rouge terne pour les raisins colorés, l'acidité exagérée et les sucres réduits. Au bout de quelques années (4 et 5 ans au moins), il y a avortement complet des fleurs et perte totale de récolte.

d) *Racines.* — Nous n'avons jamais constaté de symptômes spéciaux sur les racines, celles-ci n'ayant jamais le parasite, du moins d'après nos nombreuses observations. Elles ne gardent que les caractères de racines mal développées sur une plante souffrante, peu ramifiées, comme aplaties, et présentant cependant comme des traînées plus ou moins colorées en rose tendre et ayant aussi, le plus souvent, un aspect d'humidité assez prononcé.

(*A suivre.*) P. VIALA et P. MARSAIS.

ACTUALITÉS

En Algérie (H. R.). — Stations uvales et Fêtes du raisin (H. A.). — L'application des décrets aux vins d'Algérie. — A propos du casier vinicole. — Réunion de la Préservation agricole. — L'Association des viticulteurs d'Alsace et les dispositions du statut des vins.

En Algérie. — Notre été se poursuit dans les meilleures conditions, sans chaleurs exagérées. Pas même le sirocco traditionnel, qui à cette époque, en année normale, nous a gratifiés à plusieurs reprises de ses malfaisants effets.

Nous vivons véritablement un été peu commun — et particulièrement un mois d'août extraordinaire. Nous avons d'ailleurs connu déjà depuis le 1er septembre 1933, une année agricole pluvieuse et qui peut être marquée d'une pierre blanche dans les annales de la climatologie algérienne. Alger enregistre certainement actuellement plus de 900 millimètres d'eau..., alors que la France septentrionale et même une bonne partie de l'Europe connaissent une sécheresse anormale.

Aussi la maturation de nos raisins se poursuit-elle très lentement cette année. Depuis le débourrement de la vigne, nous avons enregistré cette année un retard de près de trois semaines sur le cycle végétatif normal de nos vignes. Nous espérions qu'un été assez chaud nous ferait récupérer quelques journées, et pouvoir vendanger dans les tout premiers jours de septembre.

Mais août est encore un mois extraordinaire. Pas de grosses chaleurs, et avec cela beaucoup de jours nuageux. Nous avons eu même de la pluie, et il faut remonter certainement à plus de 30 ans en arrière pour trouver un mois d'août aussi pluvieux en Algérie. Songez : il est tombé dans la nuit du 9 au 10 48 mm. d'eau à Maison-Carrée, et depuis le 10, nous avons eu souvent des averses. Depuis hier en particulier, il pleut en quantité et, au moment où je vous écris, il fait une véritable bourrasque. En un mot, un temps que nous sommes accoutumés de voir en novembre, mais jamais en août !

J'ai bien peur qu'à ce régime, nous n'ayons à enregistrer des pertes de récoltes par Pourriture, Eudémis, etc...

Jusque-là, le vignoble se présente bien, mais comme près d'un mois nous sépare du gros des vendanges, nous avons le temps d'enregistrer au dernier moment du déficit. Dans notre région, nous ne commencerons à vendanger nos plants de couleur, que le 27 août, et nous marquerons ensuite un temps d'arrêt pour reprendre nos vendanges du 5 au 10 septembre. — H. R.

Stations uvales et fêtes du raisin. — Il est indéniable qu'un vigoureux effort est donné pour l'organisation des stations uvales, œuvre à laquelle se consacrent des gens dévoués comme M. Nougaret, M. le Dr Rouanet, les dirigeants des grands réseaux de chemins de fer, et M. Gérard d'Eaubonne, l'actif secrétaire général de la Fédération française.

La capitale vient d'assister à deux inaugurations de stands de dégustation de raisins à la gare Montparnasse et à la gare Saint-Lazare. M. le Ministre Queuille honora de sa présence la dernière de ces manifestations.

C'est dans les centres de consommation à Paris, à Lyon, à Marseille et dans les grandes villes du Nord que les stations uvales de ce genre doivent prendre le plus d'importance. Dans les régions viticoles, les stations uvales jouent un rôle utile, mais c'est surtout dans les pays où la vigne n'est pas cultivée, où la population ne compte qu'un petit nombre de vignerons ou d'habitants s'intéressant au vin ou à la vigne que la plus grande quantité de nouveaux adeptes peut être conquise à la consommation des produits de la vigne. C'est de ce côté qu'il convient avec les progrès techniques réalisés dans le transport des vendanges fraîches de faire un effort particulier cette année. La Fédération l'a compris.

Il faut aussi veiller, comme le demandait un de nos collaborateurs, à ce que les prix de vente soient fixés aussi bas que possible. Il s'agit d'un lancement, d'une propagande. Les sacrifices consentis seront compensés lorsque la consommation s'accroîtra sensiblement. Le prix de 3 fr. 50 nous semble exagéré pour le kilogramme de raisin, même de primeur.

Les organisateurs des fêtes annoncées pour le 7 octobre, sur la colline sacrée de Montmartre, nous semblent être dans la bonne voie, puisqu'ils ont fait annoncer que des distributions abondantes et *gratuites* de produits de la vigne seraient faites à cette occasion, sur le trajet des cortèges qui, partant du vignoble récemment recréé par les services de la Ville de Paris, sur les conseils du viticulteur émérite de Thomery, René Salomon (il en a raconté la genèse ici même) (1) aboutiront aux principaux quartiers de la capitale. Le succès de cette initiative de la Commune libre de Montmartre est certain. Au retour des vacances, les Parisiens tiendront à prendre leur part de la joie qui accompagne toujours la cueillette des raisins. Et Montmartre donnera à cette manifestation le caractère de gaîté spirituelle qui lui appartient... pour le profit de la cause de la vigne, du raisin et du vin. Oui, en vérité, la propagande en faveur des produits de la vigne fait des progrès. — H. A.

L'application des décrets aux vins d'Algérie. — M. le Ministre de l'Agriculture a adressé récemment la lettre suivante au président de la Commission des Boissons de la Chambre des Députés :

« Vous avez bien voulu appeler mon attention sur un certain nombre de protestations relatives aux décrets du 18 juillet dernier, fixant les caractères des vins algériens propres à la consommation. J'ai l'honneur de vous accuser réception de cette communication et de vous faire connaître qu'en présence des protestations contradictoires qui me parviennent à la fois de la métropole et de l'Algérie, j'estime qu'il conviendrait d'attendre, avant de formuler sur la valeur de ces décrets une appréciation définitive.

La viticulture méridionale, en critiquant l'abaissement du degré minimum des vins exportés de certains territoires algériens par rapport aux chiffres de l'an dernier ne tient pas suffisamment compte, peut-être, que les chiffres des décrets de 1933 étaient éludés grâce à la faculté de faire des coupages et que ce n'est pas des vins de 12° (pour Oran) et de 11° (pour Alger et Constantine) qui nous venaient d'Algérie, mais des vins qui, théoriquement, pouvaient ne titrer que 9°.

La clause des nouveaux décrets fixant à 11°5 (pour les coupages avec des vins d'Oran) et à 10°5 (pour les coupages avec des vins d'Alger ou de Constantine

(1) Voir Revue nº 2060 du 21 décembre 1933.

et sans utilisation de vins d'Oran), le minimum de degré alcoolique des vins de coupage préparés en Algérie a une importance capitale.

Par là se trouve largement compensée la diminution de degré accordée sur certains territoires à la viticulture algérienne.

Le commerce algérien s'élève d'ailleurs très vivement contre cette disposition nouvelle qu'il a manifesté l'intention d'attaquer devant le Conseil d'Etat.

Le fait que dans un décret récent pris sur la proposition de M. le Ministre des Finances figure une disposition permettant au moyen de pièces de régie, accompagnant les vins de provenances différentes de les identifier avec certitude, est de nature à faciliter largement le contrôle et à empêcher une fraude dont vous vous préoccupez avec juste raison, qui permettrait d'attribuer aux vins expédiés une origine autre que celle qu'ils auraient en réalité et par là de prétendre bénéficier du degré le plus bas admis dans certaines régions.

Je compte, bien entendu, m'appuyer sur ce nouveau texte pour que soit exercée, tant par mes services que par ceux des douanes et des contributions indirectes, une surveillance rigoureuse, afin de tirer des décrets du 18 juillet dernier le maximum d'efficacité.

L'enquête technique effectuée dans les diverses régions de la métropole et de l'Algérie, au cours des prochaines vendanges et qui sera opérée cette année avec une attention toute spéciale, montrera si sur quelques points des améliorations doivent être apportées aux dispositions en vigueur. J'espère que les observations qui précèdent apaiseront les inquiétudes dont vous m'avez fait part et je vous prie d'agréer, etc.. »

A propos du casier vinicole. — M. le Ministre de l'Agriculture a répondu dans les termes suivants à une question posée sur le fonctionnement prochain de l'enquête qui doit être poursuivie, dans les diverses régions, sur la composition des moûts et des vins de la récolte 1934 :

« Vous avez bien voulu me demander quelles mesures je comptais prendre pour que les enquêtes sur les moûts et les vins dans les diverses régions de la métropole et de l'Algérie fussent effectuées cette année dans les meilleures conditions. J'ai l'honneur de vous informer que je donne des instructions pour que ces enquêtes soient opérées en vue d'obtenir des renseignements techniques aussi précis que possible sur la composition moyenne des moûts et des vins de chaque région.

Dans ce but, les prélèvements d'échantillons porteront sur les vins de coteaux comme sur les vins de plaine, de manière à donner la physionomie véritable de l'ensemble du vignoble et à permettre la constitution d'un casier viticole exact, seul capable de faire constater le mouillage.

Il ne faut pas, en effet, que l'établissement du degré minimum ait pour conséquence d'inciter les viticulteurs à ramener par addition d'eau les vins qui dépassent ce degré minimum, à la limite fixée. Les vins doivent avant tout être naturels et toutes les fois qu'une présomption de mouillage sera formulée par un laboratoire de la répression des fraudes à l'aide précisément des renseignements recueillis au cours des enquêtes et figurant au casier vinicole, des poursuites correctionnelles seront engagées en vue d'une répression sévère.

En ce qui concerne l'enquête annuelle en Algérie, elle s'effectuera, cette année, en tenant compte des indications que j'adresse aux services afin de donner toutes garanties. L'enquête dans les départements de la métropole sera pratiquée également suivant les principes exposés dans ce qui précède. Dans la région montagneuse que vous me signalez, si des erreurs ou des omissions ont été commises par les décrets du 15 juillet 1933 et du 21 janvier 1934, elles seront, là comme ailleurs, reconnues et réparées. »

Réunion de la Préservation agricole. — Les Sociétés, dont la liste suit, se sont réunies le 13 juin 1934, à l'Hôtel Commodore, à Paris, en une Assemblée générale, sur l'invitation du Syndicat National de la « Préservation agricole », pour étudier en commun la question de la révision de la législation de 1916, sur l'emploi des poisons en agriculture, qui met actuellement l'agriculture

française dans un état d'infériorité très regrettable vis-à-vis de la concurrence étrangère :

Chambre syndicale des Droguistes en gros ; Chambre syndicale des Marchands-Grainiers de France ; Fédération horticole de l'Oise ; Fédération nationale des Syndicats horticoles de France ; Fédération des Sociétés d'horticulture de France ; Fédération des Syndicats de Produits chimiques ; Ligue nationale de Lutte contre les ennemis des cultures ; Société des Agriculteurs de France ; Société d'encouragement à l'Agriculture ; Société française des Chrysanthémistes ; Société française des Rosiéristes ; Société d'Horticulture d'Amiens ; Société d'Horticulture d'Argenteuil ; Société d'Horticulture des Deux-Sèvres ; Société d'Horticulture de l'Isle-Adam ; Société d'Horticulture de Melun et Fontainebleau ; Société d'Horticulture de Nancy ; Société d'Horticulture de Neuilly-sur-Marne ; Société d'Horticulture de Reims ; Société d'Horticulture de Saint-Cloud ; Société d'Horticulture de Saint-Germain-en-Laye ; Société d'Horticulture de Villeneuve-le-Roi ; Société d'Horticulture de Viroflay ; Société nationale d'Horticulture de France ; Société Pomologique de France ; Société de Viticulture de France ; Syndicat central des Primeuristes français ; Syndicat des Cultivateurs d'Argenteuil ; Syndicat des Maraîchers primeuristes ; Syndicat national de la Préservation agricole ; Syndicat professionnel des Fabricants d'engrais composés ; Union comerciale et économique des Horticulteurs et Marchands-Grainiers de France ; Union des Coopératives agricoles de France ; Union fédérative des Syndicats et Société horticoles de Seine-et-Oise.

M. Viala, membre de l'Institut, président de la Ligue nationale de Lutte contre les ennemis des cultures, a présidé l'Assemblée.

Au Bureau :

MM. Durier, inspecteur général de l'Agriculture, adjoint au Service de la Répression des fraudes, représentant le ministre de l'Agriculture ;

Turbat, sénateur, président de la Fédération nationale des Syndicats horticoles de France ;

Rouart, sénateur de la Haute-Garonne ;

Nomblot, ancien député, secrétaire général de la Société nationale d'Horticulture de France ;

J. Delafon, président de la « Préservation agricole ».

La Presse était largement représentée et les personnalités suivantes ont bien voulu honorer l'Association de leur présence :

MM. Serlin, sénateur de l'Isère ;

Jacquinot, député de la Meuse ;

Pinelle, directeur de l'Ecole nationale d'Horticulture de France ;

De Lestapis, directeur général de la Société des Agriculteurs de France ;

Brancher, représentant M. Fernand-David, ancien ministre de l'Agriculture.

A l'unanimité, l'Assemblée a adopté les vœux ci-dessous, pour être transmis à M. le ministre de l'Agriculture :

1. L'Assemblée considérant que la législation de 1916, qui édicte les prescriptions relatives au commerce et à la vente des poisons, ne répond plus aux circonstances actuelles, demande qu'elle soit révisée et modifiée en ce qui concerne l'agriculture, après consultation des organismes intéressés, de telle sorte que, compte tenu préalablement des précautions à prendre pour la sauvegarde de la santé publique, les producteurs agricoles aient la possibilité de se procurer à coup sûr, rapidement et à un prix normal, chez leurs fournisseurs habituels, tous les produits nécessaires à l'exercice de leur profession, de façon à pouvoir lutter à armes égales contre la concurrence étrangère.

2. L'Assemblée considérant que la nécessité du contrôle des produits utilisés pour la défense sanitaire des végétaux n'est plus à démontrer, regrettant le retard particulièrement préjudiciable apporté à l'établissement de la législation adéquate, insiste pour que, dans la mesure où cela sera possible, soit examinée l'extension par voie de règlements d'administration publique, de la loi du 1er août 1905, tendant à la répression des fraudes et que, pour tous autres cas qui ne pourraient être ainsi visés, le vote du texte législatif nécessaire intervienne prochainement.

3. Enfin, l'Assemblée considérant qu'il est interdit en France d'utiliser pour la défense des végétaux certains toxiques susceptibles, paraît-il, de nuire à la santé publique, s'étonne que les produits agricoles, traités avec les mêmes toxiques à l'étranger, puissent être importés et consommés sans danger en France, et prie respectueusement M. le ministre de l'Agriculture de bien vouloir faire connaître les raisons qui militent en faveur de cette différence.

Un appel pressant a été adressé à MM. les parlementaires, aux personnalités qui s'intéressent spécialement à l'Agriculture, et à la Presse, pour appuyer ces vœux et les faire aboutir dans un but d'intérêt national.

L'Association des Viticulteurs d'Alsace et les dispositions du statut des vins. — Après avoir pris connaissance des nouvelles dispositions de la loi du 8 juillet 1933, concernant les plantations des vignes et le blocage des vins, plusieurs syndicats ont adopté des résolutions qu'ils ont transmises à l'Association des Viticulteurs d'Alsace à toutes fins utiles.

Le Comité de l'Association s'est fait une devoir de prendre position dans ces questions importantes pour l'évolution de la viticulture alsacienne, et les a soumises à un sérieux examen.

Les quelques considérations suivantes sur la situation actuelle de notre viticulture permettront de traiter objectivement et utilement les divers vœux, résolutions et revendications présentés.

La plus grande partie des régions viticoles de la France traverse en ce moment une forte crise. Tout comme beaucoup de produits agricoles, les vins ne se vendent que difficilement et souvent à des prix qui couvrent à peine les frais de production. On attribue ces difficultés à l'accroissement de la production, due à l'augmentation des surfaces plantées en vignes (principalement en Algérie, où le nouveau vignoble a pris une grande extension et où les vins sont produits relativement à bon compte, conditions qui les avantagent grandement sur le marché français, vis-à-vis des autres vins).

Notre viticulture régionale d'Alsace, qui vit dans des conditions spéciales, n'a pas jusqu'aujourd'hui été sérieusement touchée par la crise générale. Cela est dû d'une part à la diminution considérable de la surface consacrée à la culture de la vigne, et d'autre part à l'amélioration progressive de la qualité de nos produits. On ne peut prévoir combien de temps les choses resteront ainsi, car dès maintenant des plaintes se font entendre au sujet de l'allure peu brillante du commerce du vin. Il est cependant impossible de tirer cette année une conclusion exacte de la diminution apparente de la consommation du vin, notre récolte n'ayant atteint que 50 % à peine de la production normale, ce qui a amené une hausse extraordinaire des prix.

Depuis longtemps le souci des pouvoirs publics a été de lutter victorieusement contre la surproduction, que les cultures massives de l'Algérie ont provoquée.

Dès 1931, le gouvernement a essayé de parer à la surproduction, par la création d'une loi spéciale : le Statut des vins. Différentes mesures, comme le blocage d'une certaine partie de la récolte lors des vendanges abondantes, la taxation des hauts rendements, la distillation obligatoire ainsi que certaines restrictions relatives à l'établissement de nouvelles vignes, devaient arrêter les progrès d'une production de raisins exagérée.

Cependant, l'année suivante, il a bien fallu constater que la loi appliquée sous sa forme primitive ne donnait pas le résultat escompté, et le gouvernement s'est vu réduit en 1933 a procéder à une modification de ladite loi. A la Chambre, après de nombreuses délibérations et de longs débats, on est tombé d'accord pour une application bien plus rigoureuse de la nouvelle loi, tout particulièrement en ce qui concerne les dispositions relatives à la taxation des hauts rendements et les restrictions des nouvelles plantations, fixées à 3 hectares au maximum pendant une durée de 5 ans.

Bien que cette interdiction de planter de nouvelles vignes permette néanmoins à nos viticulteurs qui possèdent plus de 3 ha de vignoble, d'établir sur les terrains où des vignes ont été arrachées de nouvelles cultures du même genre ou de planter des vignes sur des terres en friche d'une étendue égale à celles

qui seront arrachées et cela pendant une durée de trois ans, elle est tout de même un sérieux obstacle à l'évolution normale de notre viticulture et partant, une injustice envers nos viticulteurs. Depuis 10 ans en effet, suivant nos conseils, qui répondent d'ailleurs à la demande des pouvoirs publics, nos viticulteurs s'efforcent de procéder à une modification d'encépagement pour ne produire que des vins de qualité.

La loi dont il est question est injuste en ce sens que la viticulture alsacienne n'a eu ni le temps, ni l'occasion comme les autres régions viticoles françaises de reconstituer entièrement son vignoble ; en effet, sous la domination allemande la loi concernant la lutte contre le Phylloxéra interdisait toute plantation de vignes américaines et ce n'est qu'après la guerre que la reconstruction avec des plants greffés a pu se faire. Les recensements auxquels on a procédé récemment pour connaître la surface de vignes déjà reconstituées et la surface non encore replantée, ont démontré que cet argument aurait seul suffi pour excepter le vignoble alsacien.

De cette enquête il ressort que dans les 47 communes viticoles typiques du Haut-Rhin, où la Viticulture est exclusivement pratiquée et où elle constitua la principale ressource des travailleurs de la terre pendant la période de 1900 à 1904, 9.263 hectares de vignes y étaient cultivés. Or aujourd'hui on n'y trouve plus que 6.987 hectares. Il resterait donc encore 2.276 hectares à replanter, ce qui fait 25 % de toute l'étendue consacrée en 1900 à la culture de la vigne. La surface actuellement reconstituée n'est que de 3.959 hectares, soit à peu près 60 % de la contenance actuelle ou 42 % de la superficie consacrée à la culture de la vigne, avant la guerre.

Dans le Bas-Rhin, où la reconstitution se poursuit moins vite, la superficie consacrée à la culture de la vigne a subi une diminution encore plus considérable. Les 42 communes situées dans la région viticole proprement dite cultivent actuellement 4.760 hectares de vignes contre 7.346 en 1900. Il y aurait donc encore à planter 2.586 hectares, ce qui ferait environ 1/3 de l'étendue jadis couverte de vignes. 2.388 hectares ont été reconstitués, donc la moitié de la surface actuelle et seulement 32 % de la surface d'autrefois.

En comparant ces chiffres qui s'appliquent uniquement à la région viticole proprement dite de nos deux départements (la production du vin de la plaine n'est pas touchée par la nouvelle loi), il sautera aux yeux de chacun que notre viticulture, qui est en ce moment en pleine reconstitution, demande à bon droit une exception à ces mesures légales.

Celui qui connait tant soit peu les conditions qui régissent notre viticulture locale, sait que des surfaces importantes de notre vignoble, détruites par la guerre et le Phylloxéra, sont encore en terrains incultes. Plus d'un viticulteur laborieux, père de plusieurs fils, reconstituerait lentement ces vignes pour créer à ses enfants un moyen d'existence. Il en est empêché par cette loi qui interdit formellement de planter plus de 3 ha de vignes. Au lieu donc de conserver ainsi ces jeunes bras à la terre, ils seront obligés de leur chercher du travail ailleurs. Finalement ces jeunes gens trouveront une occupation parce qu'ils sont forts et ne craignent pas leur peine, mais ce sera au détriment d'autres ouvriers qui eux ne savent pas travailler la terre et qui resteront ainsi sans occupation. Finalement, l'Etat devra accorder des secours à ces chômeurs.

Personne ne prétendra, sans doute, que l'Alsace a causé la surproduction actuelle. Il serait donc logique que cette loi s'appliquât en première ligne aux contrées viticoles, qui ont amené cette situation critique et qui malgré tout persistent dans leurs rendements massifs. Si toutes les régions viticoles de France avaient suivi la même voie que l'Alsace, en ne cherchant à produire que des vins de qualité et en se livrant à une active propagande en faveur de la consommation des vins, nous ne nous trouverions pas aujourd'hui en face de ces énormes difficultés, occasionnées par la surproduction.

Peu de temps avant que les discussions ne fussent engagées à la Chambre sur ce sujet, l'Association des Viticulteurs d'Alsace avait attiré l'attention des parlementaires sur ces points qui répondent aux faits jusqu'aux moindres détails.

Nous constatons aujourd'hui que la loi du 8 juillet 1933 sur la limitation des nouvelles plantations n'a pas rempli son but. A la place de l'excédent de racinés greffés et de porte-greffes qui existaient partout depuis la guerre, il y actuellement pénurie. La demande de racinés greffés a été tellement forte que dans les trois semaines qui ont suivi la fixation des prix par les Bourses officielles de Commerce, le prix des porte-greffes a augmenté de 70-80 %. Alors qu'en mars on était généralement inondé d'offres de marchands et de coopératives, cette année à pareille époque (donc à peine six mois après l'application des dispositions légales plus sévères) on ne pouvait presque plus trouver de porte-greffes sur le marché français.

Voilà les suites d'une loi destinée à limiter le nombre des nouvelles plantations de vignes !

Personne ne songeait alors que la loi pourrait avoir des effets opposés au but poursuivi et que notre viticulture, au lieu de rester sur les coteaux, descendrait dans la plaine où elle n'aurait jamais dû se trouver.

Tout agriculteur qui estime que la culture des betteraves et des pommes de terre ne lui fournit plus de rendements assez rémunérateurs, plante des vignes. Mais que plante-t-il ? Certainement pas des cépages fins comme le législateur aimerait le voir, mais des hybrides. *N'aurait-il pas été plus simple, plus juste et du point de vue économique plus avantageux de dire que dans les endroits où, pendant les vingt ou trente dernières années, il n'y avait pas de vignes, il était défendu, jusqu'à nouvel ordre, de procéder à de nouvelles plantations.* Par ce moyen, on aurait suffisamment stimulé les intéressés à planter la vigne là où elle devrait pousser et où elle serait en situation de fournir des vins de qualité. Bien qu'une telle mesure aurait été plus efficace pour parer à la surproduction dans le sens du législateur, des propositions de ce genre n'auraient naturellement pas été bien accueillies dans les régions où l'on cherche une production massive de raisins, c'est-à-dire dans la plaine.

Quoi qu'il en soit, une chose est certaine, les mesures prévues par la loi du 8 juillet 1933, destinées à restreindre le nombre des nouvelles plantations, donnent lieu non à une réduction mais à une augmentation de la surface couverte de vignes.

La loi apportera-t-elle dans sa nouvelle teneur la diminution escomptée des rendements élevés ? Sur ce point le législateur et l'économiste sont tout à fait d'accord : la consommation du vin pourra être accrue par une amélioration de la qualité, c'est-à-dire par le remplacement des cépages qui produisent des masses de raisins, par des espèces de qualité fine. Ainsi la situation du marché aux vins pourrait être améliorée. Il faudrait donc soutenir la culture des cépages de qualité et ne jamais permettre que la culture massive de raisins nuise à la bonne renommée de nos vins français.

Citons ici les paroles que M. le député Boulay, de Mâcon, a prononcées à la Chambre : « Nous ne saurons jamais assez faire pour nos célèbres vins de qualité, comme ceux de Bourgogne, de Bordeaux, des Côtes du Rhône, de Touraine, de Champagne et d'Alsace. Les autres régions devraient s'efforcer à suivre l'exemple de ces pays. »

Où sont les choses en réalité ? Feuilletons les catalogues des pépiniéristes des départements de l'intérieur de la France. Qu'y trouvons-nous principalement ? Non pas les anciens cépages français connus comme le Pinot, etc., cépages qui ont fait la réputation des vins français, mais des hybrides, etc., par-ci par-là encore la remarque qu'ils peuvent remplacer les vieilles variétés.

En Alsace nous avons vu cette année la même chose. Plus possible de trouver dans le pays un raciné d'hybride, même pas un raciné non greffé. Par contre, les Traminer, Pinot et autres cépages fins restaient pour compte. Les prix payés durant les dernières semaines pour les racinés d'hybrides étaient parfois de 50-70 % plus élevés que pour ceux des cépages fins. Partout dans la plaine on plante intensivement des hybrides. Chacun qui ne possède pas encore 3 hectares de vignes se hâte d'atteindre le plus tôt possible cette étendue, car il a finalement peur que, dans un avenir prochain, la plantation des vignes soit complètement interdite.

N'est-il pas pénible de constater de tels faits au moment même où les vins de qualité sont bloqués ou doivent être obligatoirement distillés (car le paragraphe de ladite loi ne s'arrête même pas devant les plus grands vins).

A tous ceux qui prétendent que dans certains cas très favorables une exploitation dont la production dépasse 40 hl. à l'hectare ne peut fournir un vin de qualité ayant droit à une appellation d'origine, il est possible de démontrer le contraire. Nos vins de qualité de la récolte de 1932 sont en moyenne plus appréciés que ceux de 1933. Néanmoins la dernière récolte n'a atteint que le cinquième des rendements en vendange de 1932. Si nuous obtenons parfois en Alsace de très beaux rendements à l'hectare, même des meilleurs cépages, cela tient à ce que la culture de la vigne y est pratiquée avec des soins intensifs.

Quelle serait notre récolte, si nous nous contentions d'employer les méthodes de travail et de culture, souvent très primitives, qui sont usitées dans le Midi ou en Algérie ? On nous trouverait certes anormaux, si nous voulions essayer de pratiquer ces méthodes sous notre climat. Cependant le législateur trouve tout naturel que nous nous soumettions aux mêmes dispositions légales que ces régions beaucoup plus favorisées par le ciel.

Il semble maintenant suffisamment démontré que l'application de la loi du 8 juillet 1933 concernant surtout les nouvelles plantations et le blocage des vins avec appellation d'origine soit une injustice envers la viticulture alsacienne.

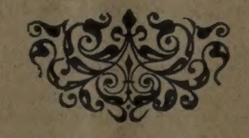
Dans un grand pays viticole comme la France, où règnent des conditions de production tellement variées, la création d'un statut de vins régional pour le vignoble du Nord et pour celui du Midi ne serait pas seulement avantageuse, mais extrêmement nécessaire. Le législateur nous a d'ailleurs précédés dans cette voie, en classant la production vinicole de la France en différentes régions, d'après la teneur alcoolique de leurs produits.

Signalons encore la réglementation du sucrage des vins, qui n'est pas non plus la même pour toutes les régions viticoles.

Espérons que, lorsqu'on procédera à la réforme économique projetée, on songera aussi à la modification nécessaire du statut des vins français, actuellement si biscornu. Mais quand cette époque approchera, toutes les régions intéressées devront être bien d'accord et unies pour être en mesure de sauvegarder l'ensemble de leurs intérêts. D'ici là, l'Association des Viticulteurs ne manquera pas de défendre les intérêts particuliers du vignoble alsacien et ne cessera de réclamer tout ce qui est indispensable pour développer notre viticulture régionale, de façon que, par ses vins de qualité, elle fasse honneur à la viticulture de toute la France.

L'Association des Viticulteurs d'Alsace, lors de son assemblée générale, a émis le vœu suivant :

« *L'Association des Viticulteurs d'Alsace demande que, jusqu'à la fin de la reconstitution du vignoble d'Alsace, les dispositions de la loi du 4 juillet 1933, concernant la taxe au rendement, les nouvelles plantations, le blocage des vins et la distillation obligatoire ne soient pas applicables dans nos départements du Haut-Rhin et du Bas-Rhin.* »



REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 9°, 115 fr. et au-dessus ; 10°, 145 fr. et au-dessus; Vin blanc ordinaire, 170 fr. Vin blanc supérieur, 185 fr.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires à emporter, 9°, 165 fr. et au-dessus ; 10°, 185 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 9°, 230 fr. et au-dessus, 9° 1/2 à 10°, 250 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge 1er choix, de 560 fr. ; vin blanc dit de comptoir, 600 fr. Picolo, 600 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1000 fr. ; la pièce rendue dans Paris, droits compris.

BORDEAUX. — Vins rouges 1933, 1ers crus Médoc, de 11.000 à 12.000 fr. ; 2es crus, de 4.000 à 4.500 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 5.000 à 7.000 fr. ; 2es crus, de 4.000 à 4.800. — Vins rouges 1932, 1ers crus Médoc, de 4.000 à 5.000 francs; 1ers crus Graves, 3.000 à 4.000 fr.; 2es crus, 2.600 à 2.800 fr. le tonneau de 900 litres. — Vins blancs 1933, 1ers Graves supérieurs, de 2.600 à 3.500 fr.; Graves, 2.300 à 2.700 fr. en barriques en chêne.

BEAUJOLAIS. — Mâcon 1res côtes, de 450 à 500 fr. ; Mâconnais, 370 à 425 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 500 à 550 fr. Blancs Mâcon, 1res côtes, 600 à 700 fr.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, 240 à 340 fr. Vins blancs de Blois, 200 à 300 fr.

Vins de Touraine : Blancs, 12 à 13 fr. le degré.

Vins d'Anjou : Rosés, 350 à 550 fr.; Rosés supérieurs, 600 à 900 francs. Blancs supérieurs, 800 à 1.000 fr.; Blancs têtes, 1.000 à 1.500 fr.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1933, » à » fr. Gros plants » à » fr. la barrique de 228 litres prise au cellier du vendeur.

ALGÉRIE. — Rouge, de 7 fr. 50 à 9 fr. » le degré. Vins blancs, de rouges, 6 fr. 50 à 7 fr. 75. Blancs de blancs, 7 fr. 75 à 8 fr. 75.

MIDI. — *Nîmes* (*27 août 1934*). — *Cote officielle :* Aramon de plaine, 8°5 à 9°5, de 80 à 90 fr. ; Montagne, 9°5 à 10°5, 90 à 98 fr.; Montagne supérieure, 10°5 à 11°98, à 103 fr.; Costières, 11°5 à 12°, 103 à 120 fr.; Clairettes, 10°5 à 12°, 10 fr. » à 11 fr. » le degré ; Trois-six B. G., 375 fr. trois-six de marc, 360 fr. à 375 fr. Eau-de-vie de marc, 360 à 365 fr.

Montpellier (*21 août*). — Vins rouges 1933, de 8°5 à 10°, de 85 à 100 fr. ; de 10° à 11°, de 95 à 105 fr.; Rosé, » à » fr.; Blanc de blanc, » fr. » à » fr. » ; Esprit 3/6 neutre 450 fr. à » fr. ; Eau-de-vie de marc à 52°, 350 fr.; Eau-de-vie de vin à 86°, 380 fr. les 100 degrés.

Béziers (*22 août*). — Plaine, 7° à 8°5, de » à » fr. ; Coteau, 8°5 à 10°, de » à » fr. ; blancs supérieurs, » à » fr. ; 3/6 de marc 86°, de » à » fr. ; Eau-de-vie de marc 52°, », de » à » fr.; 3/6 pur vin 86°, » à » fr. Pas d'affaires.

Minervois (*27 août*). — Marché d'Olonzac, vins 1933, de 10 à 11°, » fr. à » fr. Pas de cote.

Perpignan (*25 août*). — Vins de 8°5 à 12°, » fr. à » fr. » (Chambre de commerce). Pas d'affaire signalée.

Carcassonne (*25 août*). — De 8°5 à 9°, de 10 fr. à » fr. » le degré. De 9 à 10°, de 10 fr. à » fr. », de 10° à 11° de 9 fr. 50 à 10 fr.

Narbonne (*28 août*). — Vins rouges 8°5 à 12°, de » fr. » à » fr. ». Vins rouges 12° et au-dessus, » fr. » à » fr.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, prix minimum 110 fr. le quintal, orges, 61 fr. à 64 fr. ; escourgeons, 52 fr. à 54 fr. ; maïs, 66 fr. à 76 fr. » ; seigle, 61 fr. » à 67 fr. » ; sarrasin, 78 fr. à 103 fr. ; avoines, 47 fr. » à 52 fr. — Sons, 34 fr. à 38 fr. — Recoupettes, de 25 à 31 fr. — Farines, 193 fr.

Pommes de terre. — Nouvelles Hollande, de 60 à 90 fr., saucisse rouge, de 120 à 140 fr. ; de Bretagne, de 70 à 80 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 95 fr. à 130 fr. ; paille d'avoine, de 90 fr. à 125 fr. ; paille de seigle, 95 fr. à 130 fr. ; luzerne, 245 fr. à 315 fr. ; foin, 240 fr. à 310 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 600 à 870 fr. ; féveroles, de 64 à 66 fr. ; sainfoin, 160 à 170 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 80 fr. » ; d'arachide blanc extra, 60 fr. à fr. ; Coprah, 70 fr. ; Arachides courant, 55 fr. »

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, 222 fr. 50 à 224 fr.

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœuf, 5 fr. » à 15 fr. 50. — Veau, 6 fr. » à 12 fr. ». — Mouton, 6 fr. » à 34 fr. ». — Demi-Porc, 6 fr. » à 7 fr. 50 — Longe, de 8 fr. 50 à 12 fr. 50.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 10 fr. » le kg. — Acide citrique, 11 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 16 fr. 30 ; sulfate de potasse 46 %, 91 fr. 50 ; chlorure de potassium 49 %, 67 fr. 20 ; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 90 fr. 50 à 94 fr. 75 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 72 fr. 50 à 75 fr. 50 les 100 kgs ; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 93 fr. 50 à 95 fr. » ; *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 50 à 28 fr. 50 les 100 kgs ; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 53 fr. 50. — **Phosphates** : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 50 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 100 à 103 fr. — Sang desséché moulu (10 à 12 % azote organique), l'unité, 7 fr. 75 ; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 7 fr. 75 l'unité.

Soufres : Sublimé, 115 fr. ; trituré, 92 fr. — **Sulfate de cuivre, gros cristaux**, 135 à 145 fr. 100 kgs ; neige, 150 fr. ». — **Sulfate de fer**, cristallisé 100 kgs, 26 fr. — **Chaux**, 31 fr. — **Chaux blutée**, de 70 % = 76 fr. la tonne. — **Dolomagnésie**, 25 fr. les 100 kilos logés départ usines. — **Plâtre cru tamisé**, 45 fr. — **Carbonate de soude**, 95 à 105 fr. les 100 kg. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. — **Arséniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en poudre) Dose d'emploi : 500 grs. par hectolitre de bouillie. En fûts fer, de 50 kgs, 5 fr. 25 le kg. En fûts fer de 20 kgs, 8 fr. 75 le kg. En boîtes fer de 2 kgs., 7 fr. 25 le kg. En boîtes fer de 1 kg., 5 fr. 25 le kg. — **Suifs glycérinés**, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos. — Oranges 300 à 550 fr. — Poires de choix, 1.200 à 2.200 fr. ; communes, 100 à 250 fr. — Pommes choix, 600 à 1.000 fr. — Pommes communes, 250 à 550 fr. — Bananes, 325 à 375 fr. — Pêches, 150 à 450 fr. — Groseilles, 100 à 140 fr. — Abricots, de 150 à 300 fr. — Brugnons, 250 à 600 fr. — Cassis, 250 à 325 fr. Framboises, 350 fr. — Amandes vertes, 200 à 400 fr. — Figues 400 fr. — Reine claude, 450 fr. — Raisin, 280 à 430 fr. — Melons 5 à 17 fr. la pièce. — Laitues, de 25 à 80 fr. le cent. — Carottes, de 120 à 250 fr. — Tomates, de 50 à 130 fr. — Choux-fleurs, 60 à 150 fr. — Oseille, 20 à 60 fr. — Haricots à écosser 250 à 350 fr. — Haricots verts, 260 à 650 fr. — Artichauts 30 à 80 fr. — Radis, 20 à 60 fr.

Le Gérant : H. Dunod.

PARIS. — SOC. GÉN. D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.